室内・家庭用

ジャー炊飯器

ME10型

取 扱 説 明 書

この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

保 証 書 付（裏表紙）

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- **ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。**
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう、大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

いろいろなメニューの使いかた

お米の種類や炊きかたに合わせて、メニューを選んでください。

<table>
<tr><th colspan="2">炊きたいもの</th><th colspan="2">メニュー</th></tr>
<tr><td colspan="2">無洗米を炊く</td><td rowspan="10">炊飯メニュー</td><td>無洗米（標準）</td></tr>
<tr><td></td><td>新米を炊く</td><td>無洗米・新米</td></tr>
<tr><td></td><td>省エネで炊く</td><td>無洗米・省エネ</td></tr>
<tr><td></td><td>短時間で炊く</td><td>無洗米・早炊き</td></tr>
<tr><td colspan="2">白米を炊く</td><td>白米（標準）</td></tr>
<tr><td></td><td>新米を炊く</td><td>白米・新米</td></tr>
<tr><td></td><td>省エネで炊く</td><td>白米・省エネ</td></tr>
<tr><td></td><td>短時間で炊く</td><td>白米・早炊き</td></tr>
<tr><td colspan="2">ぶづき米を炊く</td><td>白米（標準）</td></tr>
<tr><td colspan="2">炊き込みごはんを炊く</td><td>炊込み</td></tr>
<tr><td rowspan="2">おかゆ</td><td>全がゆを炊く</td><td rowspan="7">ヘルシーメニュー</td><td>おかゆ</td></tr>
<tr><td>5ぶがゆを炊く</td><td>おかゆ</td></tr>
<tr><td colspan="2">玄米を炊く</td><td>玄米</td></tr>
<tr><td colspan="2">麦飯を炊く</td><td>麦飯</td></tr>
<tr><td colspan="2">雑穀米を炊く</td><td>雑穀米</td></tr>
<tr><td colspan="2">おこわを炊く</td><td>おこわ</td></tr>
<tr><td colspan="2">低糖質のごはんを炊く</td><td>低糖質</td></tr>
</table>

■ メニューについて

・省エネ：少ない消費電力で炊飯します。
通常のメニューに比べてかために炊き上がります。

・早炊き：吸水時間を省略して短い時間で炊き上げます。
通常のメニューに比べてかために炊き上がります。

○：できます　×：できません　△：できますが、おすすめしません

<table>
<tr><th>米銘柄</th><th>おこのみ炊き</th><th>炊飯容量</th><th>予約炊飯</th><th>保温</th></tr>
<tr><td>○</td><td>○</td><td rowspan="4">1～10合</td><td rowspan="2">○</td><td rowspan="2">○</td></tr>
<tr><td>○</td><td>×</td></tr>
<tr><td rowspan="2">×</td><td rowspan="2">×</td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>×</td><td>○</td></tr>
<tr><td>○</td><td>○</td><td rowspan="4">1～10合</td><td rowspan="2">○</td><td rowspan="2">○</td></tr>
<tr><td>○</td><td>×</td></tr>
<tr><td rowspan="2">×</td><td rowspan="2">×</td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>×</td><td>○</td></tr>
<tr><td>△</td><td>△</td><td>1～10合</td><td>○</td><td>△</td></tr>
<tr><td>×</td><td>×</td><td>1～6合</td><td>×</td><td>△</td></tr>
<tr><td rowspan="7">×</td><td rowspan="7">×</td><td>0.5～2.5合</td><td rowspan="2">○</td><td rowspan="7">△</td></tr>
<tr><td>0.5～1.5合</td></tr>
<tr><td>1～6合</td><td>○</td></tr>
<tr><td>1～6合</td><td>○</td></tr>
<tr><td>1～6合</td><td>○</td></tr>
<tr><td>1～6合</td><td>×</td></tr>
<tr><td>1～5合</td><td>○</td></tr>
</table>

■ いろいろなお米

・ぶづき米：完全に精米をしていないお米です。
　　　　　　精米度合いによって、3ぶづき・5ぶづき、と呼び名が変わります。

・玄米：もみ殻だけを取り除いて、ぬかと胚芽を残したお米です。

・麦飯：白米に麦（もち麦・押し麦）を混ぜたものです。

・雑穀米：白米に雑穀（きび・あわ・ひえなど）を混ぜたものです。

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味

 注意を促す記号です。

 禁止を示す記号です。

 必ず行うことを示す記号です。

⚠ 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

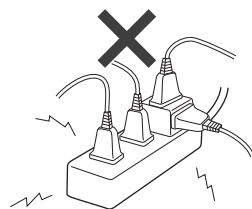
電源プラグ・電源コードは正しく使う

- 電源プラグのほこりは定期的に取る
  ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
  ショートによる火災・感電の原因になります。

- お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
  感電やけがの原因になります。

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
  感電・やけど・けがの原因になります。

- 電源コードを束ねて通電しない
  過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 交流100V以外では使わない
  火災・感電の原因になります。

- 電源コードを傷付けない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
  傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
  電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
  ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- コンセントや延長コードなどの定格を超える使いかたをしない
  火災の原因になります。

- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
  けがや感電の原因になります。

● 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。
〔異常の例〕
- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 触れるとピリピリ電気を感じる

➡使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

● 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールへお問い合わせください。

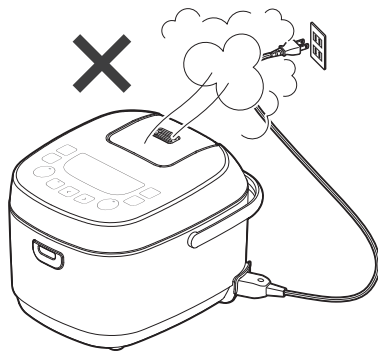
● 子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因になります。

● 内ぶたの蒸気口をふさがない
ポリ袋に入ったままの食材を入れたり、落としぶたを使用したりしないでください。
蒸気口がふさがれ、過熱の原因になります。

● 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
火災・やけど・感電・けがの原因になります。

● 本体に水をかけない
● 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。

炊飯中は

● 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。

● ふたを開けない
● 持ち運ばない
● 蒸気口に顔や手を近づけない
蒸気でやけどするおそれがあります。

安全上の注意　つづき

注意　誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

炊飯中は

- **必ずハンドルを後ろに倒す**
  蒸気でハンドルが熱くなります。

持ち運ぶときは

- **ハンドルを持って振り回さない**
- **落としたり、強い衝撃を与えたりしない**
  破損して、火災・感電の原因になります。

- **フックボタンに触れない**
  突然ふたが開くと、けが・やけどの原因になります。

- **水のかかるところや、火気の近くで使用しない**
  ショート・感電の原因になります。

- **床の上・地面の上で使用しない**
- **不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しない**
  火災の原因になります。

- **せまい棚の中で使用しない**
  操作パネルや電源コードに蒸気が当たると、火災・感電の原因になります。

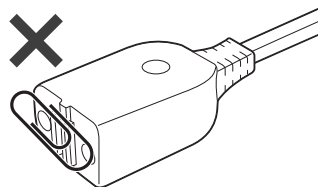
- **底面の吸気口・排気口をふさがない**
  カーペット・ビニールクロス・アルミホイル・布などの上で使用しないでください。
  過熱して火災の原因になります。

- **業務など家庭用以外で使用しない**
  本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。

- **専用の内釜以外使用しない**
- **内釜を、ガスコンロなど他の調理器具で使用しない**
  火災の原因になります。

- **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く**
  電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

- **長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く**
  絶縁低下により、火災・感電の原因になります。

- **マグネットプラグに金属がつかないように注意する**
  ショート·感電の原因になります。

- **付属の電源コード以外は使わない**
- **付属の電源コードを他の機器に使用しない**
  火災の原因になります。

- **使用中や使用後しばらくは高温部に触れない**
  高温部に触れてやけどするおそれがあります。お手入れは十分に冷めてから行ってください。

使用上の注意

■ 使用上のお願い

● こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたや蒸気口キャップなどがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。

● 内釜の内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがありますが、人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。

● 使用にともない、内釜が変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。

● 使い始めはプラスチックやゴムのにおいを感じることがあります。
ご使用とともに少なくなります。

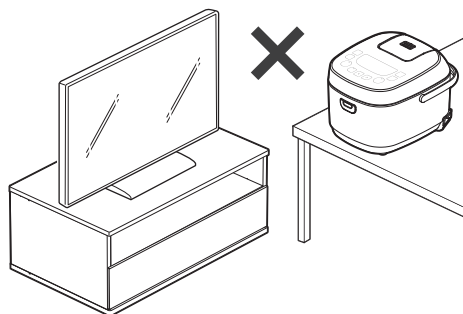
● 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。

● パッキンは取り外せませんので、無理に引っ張らないでください。
取り外すと元どおり取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。

● 冷めたごはんを再加熱(炊飯)しないでください。
故障の原因になります。

● 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
- 内釜が熱いうちに水を入れたりして急冷しない
- 空炊きしない
- 無洗米・白米以外のごはんを保温しない
- 無洗米・白米以外の食品を長時間入れたままにしない
- 内釜の中で酢やアルカリを使用しない
- 金属製のへらやスプーンなどを使用しない
- お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
- 食器など硬いものを入れない
- 食器洗浄機に入れない

● ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。

● ボタンを操作したときや炊き上がったときにブザーが鳴ってお知らせします。

■ 使用場所について

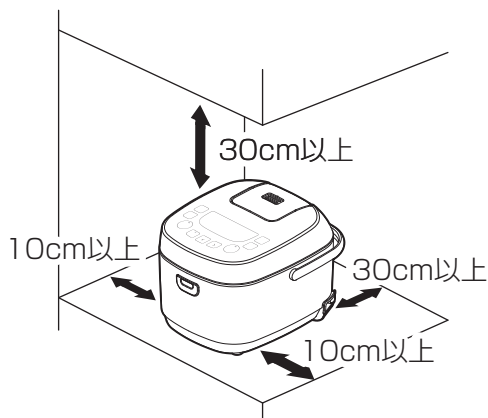
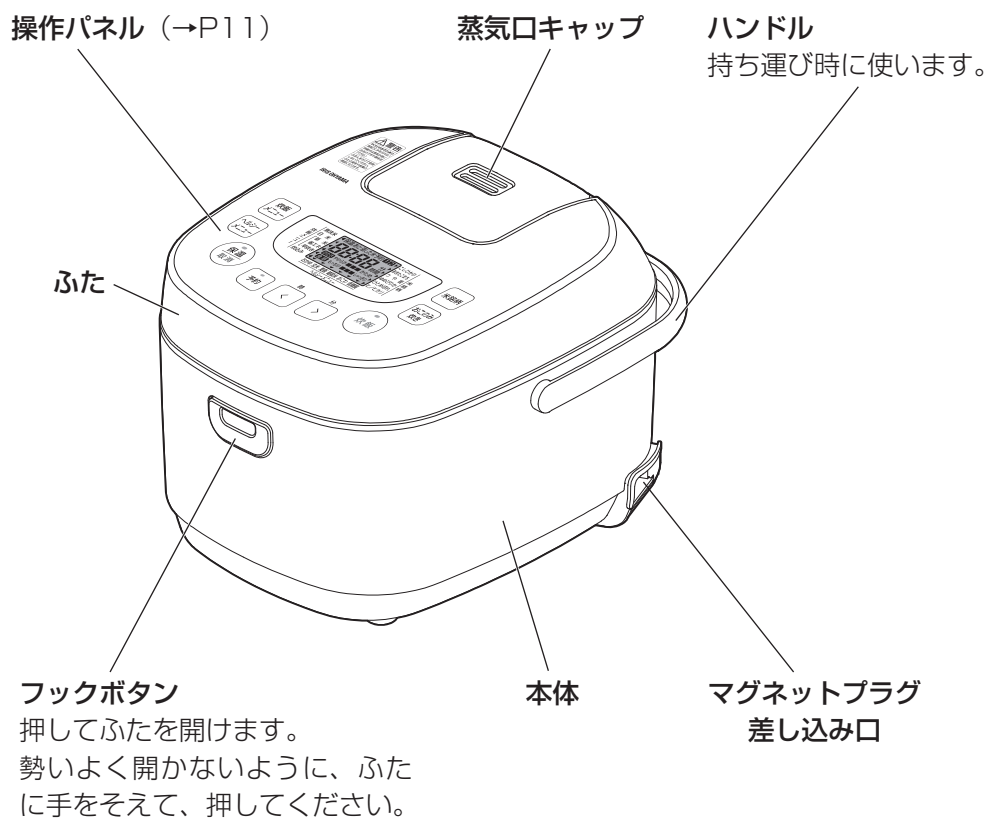
● 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。
また、近すぎると、蒸気で壁や家具を傷める原因になります。

● 以下のような環境では、炊飯の温度が上がらず、うまく炊飯ができないことがあります。
- 室温が低すぎる
- 炊飯する場所の標高が高い
- 水温が低すぎる

● 固い安定した台の上で使用してください。

各部の名称

■ 正面

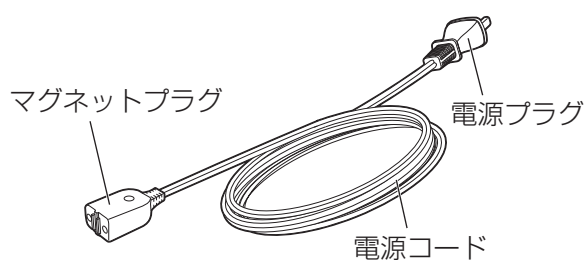
操作パネル（→P11）
蒸気口キャップ
ハンドル
持ち運び時に使います。
ふた
フックボタン
押してふたを開けます。
勢いよく開かないように、ふた
に手をそえて、押してください。
本体
マグネットプラグ
差し込み口

■ 付属品

計量カップ

白米（1合）用

無洗米（1合）用

しゃもじ

電源コードセット

KRC-ME10のみ付属

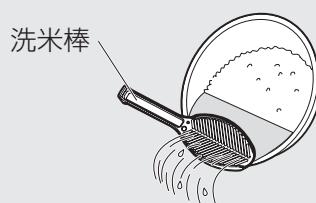
計量カップ

白米（0.5合）用

洗米棒

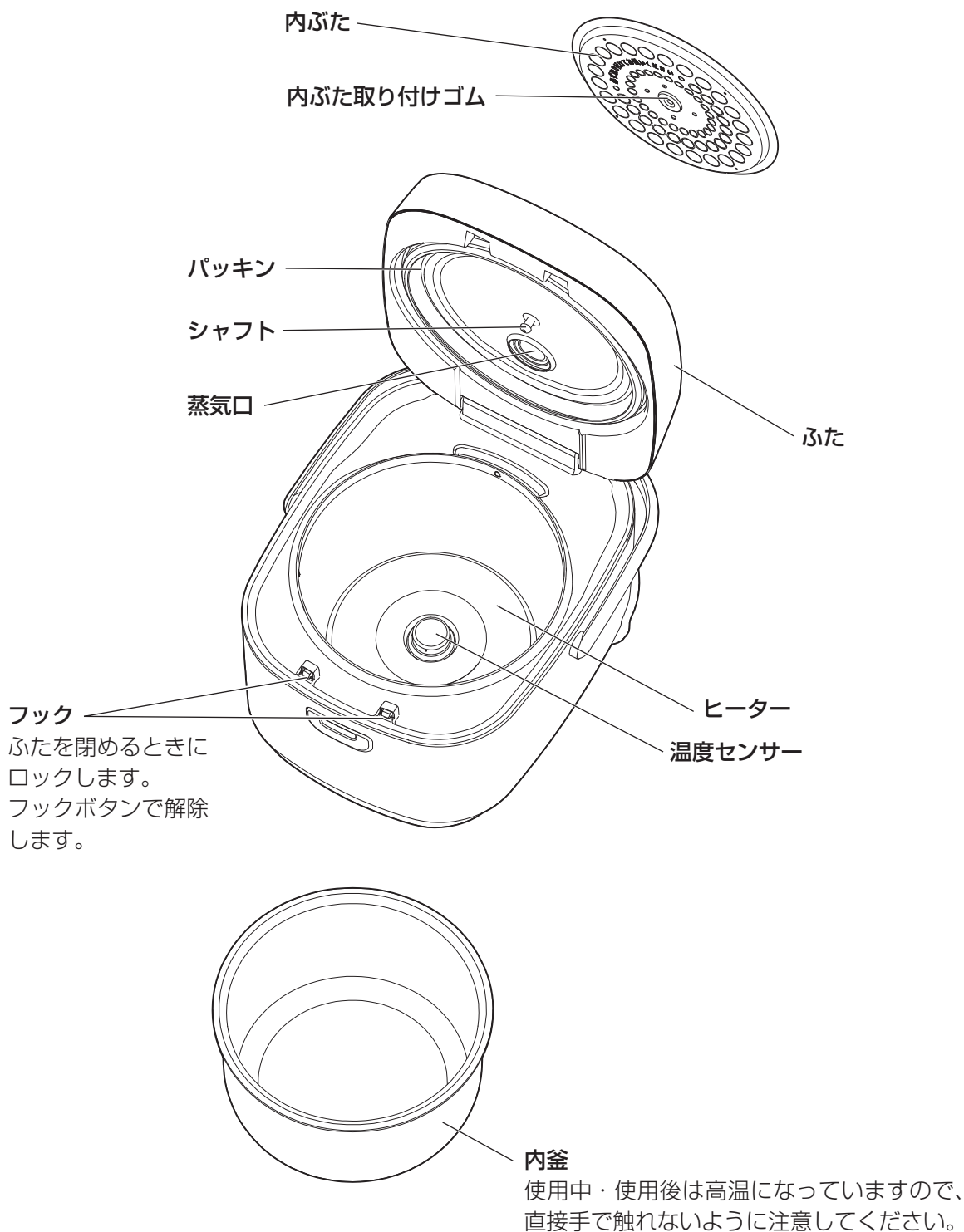
■ 洗米棒の使いかた

水を切るとき

- 洗米棒を端に当てて水切りします。

かき混ぜるとき

- 水を切った状態で、洗米棒の先端で米をかき混ぜるようにして洗います。（30回くらい）

■ 内部

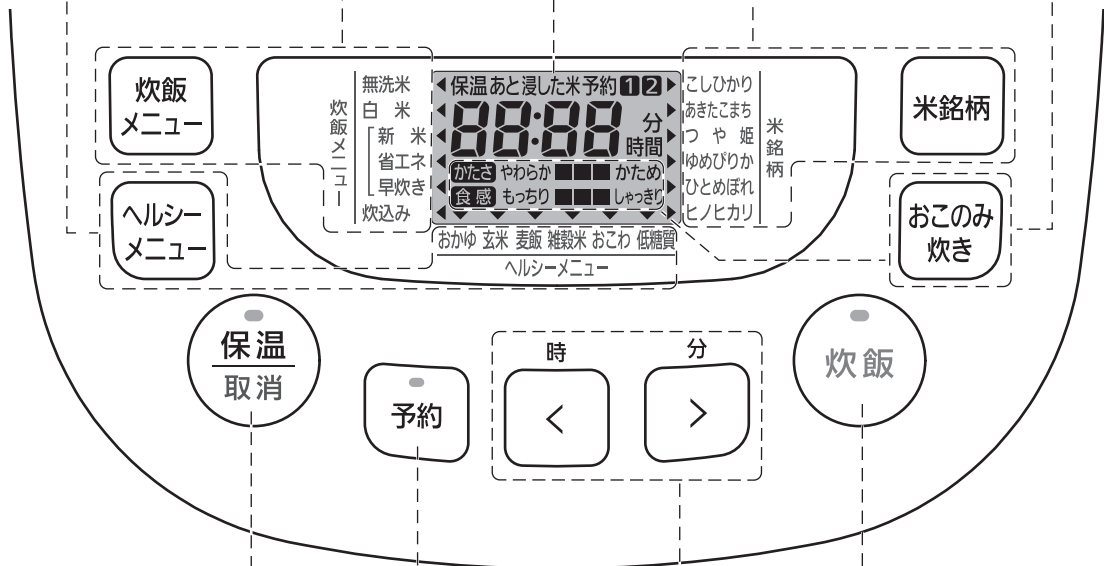
内ぶた
内ぶた取り付けゴム
パッキン
シャフト
蒸気口
ふた
ヒーター
温度センサー
フック
ふたを閉めるときに
ロックします。
フックボタンで解除
します。
内釜
使用中・使用後は高温になっていますので、
直接手で触れないように注意してください。

■ 操作パネル

炊飯メニューボタン
ボタンを押すたびにメニューが切り替わり、選んだメニューに◀が表示されます。
（→P14、20）

米銘柄ボタン
ボタンを押すたびに銘柄が切り替わり、選んだ銘柄に▶が表示されます。
（→P16、20）

ヘルシーメニューボタン
ボタンを押すたびにメニューが切り替わり、選んだメニューに▼が表示されます。
（→P14、20）

表示部
（全表示の状態）
時計は24時間表示です。

おこのみ炊きボタン
炊き上がりのかたさや食感を設定するときに使用します。
（→P16）

保温／取消ボタン・保温ランプ
ごはんが炊き上がるとランプが点灯して保温になります。保温中にボタンを押すと保温が停止します。（→P18）
操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。
操作する前や操作の取り消し後に押すと、ランプが点灯して保温になります。

予約ボタン・ランプ
ボタンを押すと、予約モードになり、ランプが点灯します。
（→P20）

炊飯ボタン・ランプ
ボタンを押すと炊飯を開始します。予約モードのときは、押すと予約が確定されます。
（→P16、20）

時ボタン・分ボタン
時計や予約時刻の設定や、おこのみ炊きでかたさや食感を選択するときに使用します。
（→P12、16、20）

使用する前に

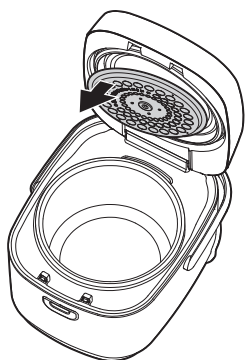
初めて使用するときは、梱包材を取り外してください。

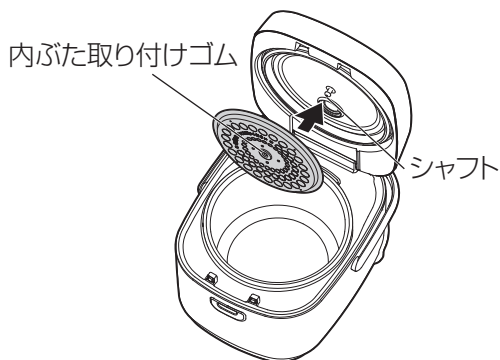
内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。（→P21、22「お手入れ」）

※ 洗った後、内ぶた・蒸気口キャップはしっかり取り付けてください。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

取り外しかた

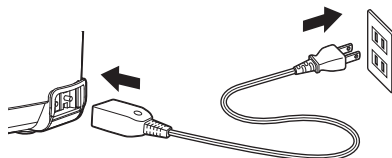
- 内ぶたの外周を持って手前に引っ張ります。（1か所を押さえると反対側が浮くので引っ張りやすくなります。）

取り付けかた

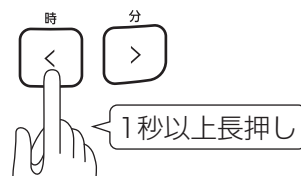
- 内ぶたの文字が読める向きにします。
- 内ぶた取り付けゴムが、ふた裏側のシャフトにはまるように押し込んでください。

● 取り付けの向きに注意してください。裏表を逆に取り付けると、炊飯がうまくできません。

時刻の合わせかた

時計の時刻がずれてきたら以下の手順で合わせてください。

※ 炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。

1 電源コードを接続する

2 **時**または**分**ボタンを1秒以上押す

- 時刻表示全体が点滅します。

3 時刻表示が点滅している間に、**時**・**分**ボタンを押し、時刻を設定する

- ボタンを押し続けると早送りできます。
- ボタンを押さないでいると、5秒後に時刻が確定して「：」のみ点滅します。

※ 時計は24時間表示です。

2 1:45

内蔵電池について

本製品は電源コードを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。内蔵電池が消耗すると、電源コードをつないだときに時計は**12:00**からスタートします。

電池がなくなったときに予約炊飯をする場合は、電源コードを接続して時刻を合わせてください。電源コードを抜き差しすると、再び時計は**12:00**になります。

1 付属の計量カップで米を計量する

炊飯メニュー	炊ける最大量
無洗米	10合
白米	
炊込み	6合

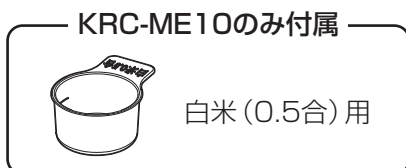
ヘルシーメニュー	炊ける最大量
全がゆ	2.5合
5ぶがゆ	1.5合
玄米	6合
麦飯	
雑穀米	
おこわ	
低糖質	5合

- 計量カップすりきりで量ってください。
- 0.5合を量るときは、1/2の目盛に合わせてください。
- ヘルシーメニューは白米用のカップを使用してください。

白米（1合）用
計量カップ

無洗米（1合）用
計量カップ

KRC-ME10のみ付属

白米（0.5合）用

■ 麦（もち麦・押し麦）、雑穀の量りかた
（白米1合あたりの場合）

・麦（3割）
白米用計量カップの1/4の目盛に合わせてください。

・麦（1割）、雑穀
白米用計量カップの1/4の目盛の半分に合わせてください。

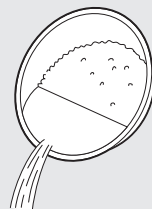
1/4目盛の半分

※ 麦や雑穀は水加減をしてから、上にのせます。

●米は、精米日の新しい、つぶのそろった、つやのあるものを選びましょう。
●米は、涼しい場所（冷蔵庫など）で保存してください。

2 米を洗う

1. ボウルに米を入れ、最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる
2. 指をたてて、軽くかき混ぜるように洗う

3. 水を入れて大きくかき混ぜ、水を捨てる
4. 2～3を2～4回くり返す
5. 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りする

※無洗米は水が白くにごることがあります。そのまま炊飯すると、ふきこぼれたり、焦げができたりします。水が白くにごるときは、1～2回軽くすすいでください。
※お湯で洗わないでください。
※米は時間をかけず、手早く洗ってください。
※力を入れて洗ったり、洗ったあとにざるなどに入れて放置したりすると、米が割れてうまく炊けない原因になります。
※洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

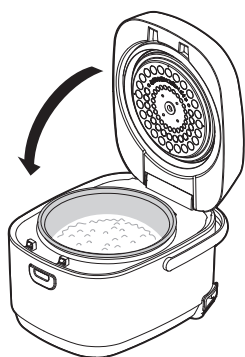
つづく→

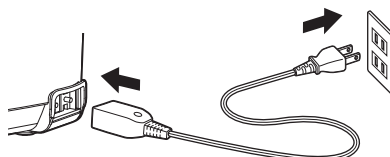
3 水加減する

- 洗った米を内釜に入れて水平なところに置き、炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。

※米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。
※水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調節してください。（新米は少なめに、古い米は多めに）
※水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
※3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、**無洗米・白米**の目盛で水加減してください。
※5 ～ 35℃の水を使用してください。
※アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

4 内釜をセットして、ふたを閉める

- 内釜の外側や本体内側に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- 内ぶた・蒸気口キャップがしっかり取り付けてあることを確認してください。
- 米は平らにならしてください。

5 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

※途中で操作を取り消したり、炊飯・保温を途中で停止するときは**保温**／**取消**ボタンを押してください。

6 メニューを選ぶ

- **炊飯メニュー**または**ヘルシーメニュー**ボタンを押すたびに、メニューが切り替わります。電源コードを抜いても、選んだメニューが記憶されます。

■ 炊飯メニュー

無洗米 / 白米（省エネ）：工場出荷時の設定

少ない消費電力量で炊飯します。

消費電力量の比較：
白米：231.2Wh
白米（省エネ）：197.6Wh

※通常のメニューに比べてかために炊き上がります。かたく感じるときは以下の方法をお試しください。

- あらかじめ米を浸してから、**炊飯**ボタンを1度だけ押して炊飯する
- 水の量を増やす（水位目盛より1 ～ 3mm程度が目安）
- 炊き上がってほぐしてから、ふたを閉めてしばらく置く

※**省エネ**メニューで吸水済みの米を炊くときは、次ページ ***8*** で**炊飯**ボタンを2度押ししてください。

無洗米 / 白米（標準）

それぞれの米に合わせたプログラムで炊飯します。

米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。また、**おこのみ炊き**ボタンでごはんのかたさ・食感を選べます。（P16）

無洗米 / 白米（新米）

新米に合わせたプログラムで炊飯します。

米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。（P16）

無洗米 / 白米（早炊き）

吸水時間を省略して短い時間で炊き上げます。通常のメニューに比べてかために炊き上がります。

炊込み

炊き込みごはんを炊飯するときに選びます。（**炊込みメニューについて**（P18）をご覧ください。）

■ ヘルシーメニュー

おかゆ

おかゆを炊くときに選びます。（水加減は全がゆと5ぶがゆ、それぞれの水位目盛に合わせてください。）

玄米

玄米を炊くときに選びます。

※3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、**白米**のメニューを選んでください。

麦飯

麦（押し麦・もち麦）を白米に混ぜて炊くときに選びます。

- 麦100%の麦飯は炊けません。
- 麦を混ぜる割合は、炊飯量の1割か3割にしてください。
- 麦は水加減をしたあとに入れてください。

※麦飯は炊き上がったら早めにお召し上がりください。変色やにおいの原因になります。

雑穀米

雑穀を白米に混ぜて炊くときに選びます。

- 雑穀100%では炊けません。
- 雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の1割以下にしてください。
- 雑穀は水加減をしたあとに入れ、混ぜずに炊いてください。

※雑穀の種類や配合によって炊き上がりが異なります。お好みに合わせて水加減で調節をするか、市販の袋に水加減などの記載がある場合は、そちらにしたがってください。

おこわ

おこわを炊くときに選びます。（**おこわメニュー**について（P18）をご覧ください。）

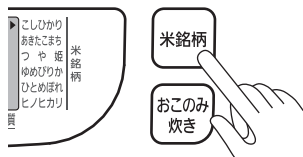
低糖質

糖質をカットしたご飯を炊くときに選びます。

- 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- 炊き上がりはやわらかめになります。

つづく→

7 米銘柄を選ぶ

- **炊飯メニュー**ボタンで、**無洗米**/**白米**の標準（**新米**・**省エネ**・**早炊き**の◀が消灯）、または**無洗米**/**白米**の**新米**を選んだときは、米銘柄を選ぶことができます。
- 銘柄表示がされていないときは**標準**です。**米銘柄**ボタンを押すたびに6種類の銘柄と**標準**が順番に選べます。

※**無洗米**/**白米**の標準、または**無洗米**/**白米**の**新米**以外が選ばれているときに、**米銘柄**ボタンを押すと、ブザーが鳴り、表示は変わりません。
※**炊飯メニュー**ボタンでメニューを選びなおしても、米銘柄は記憶されます。

- **米銘柄**にない銘柄については、P19「**米銘柄選択表**」を参考にして選んでください。**米銘柄選択表**にもない銘柄やブレンド米は、**標準**（銘柄表示が全て消灯）で炊飯してください。

■ お好みのかたさ・食感に設定する
（無洗米/白米の標準のみ）

1 **無洗米/白米の標準**を選ぶと、
- かたさと■が点滅。
お好みに合わせて、
＜（やわらか）または＞（かため）を押して調節する。

2 **おこのみ炊き**ボタンを押す
- 食感と■が点滅。
お好みに合わせて、
＜（もっちり）または＞（しゃっきり）を押して調節する。

8 **炊飯**ボタンを押して、炊飯を開始する

- **炊飯**ランプが点灯します。

●**省エネ**メニューで吸水済みの米を炊くときは、もう一度**炊飯**ボタンを押してください。**浸した米**が点灯し、吸水時間を省略して炊飯します。

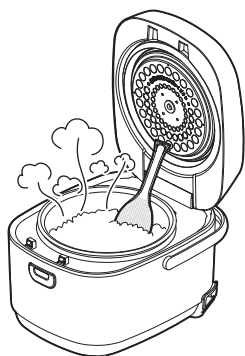
「浸した米」表示

- 炊き上がりまでの残り時間が表示されます。

※炊飯中は必ずハンドルを後ろに倒してください。

9 炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に**保温**になります。
- **保温**表示と**保温**ランプが点灯し、炊き上がりからの経過時間が表示されます。

※24時間を経過すると、保温は自動的に終了して、時刻表示になります。

- 炊き上がったときには蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。
- おかゆは、全体を軽く混ぜてからお召し上がりください。

※ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあるので、ふきんなどで拭き取ってください。

保温について

- 炊込みごはんや調味料入りのごはんは、乾燥・変色・においの原因になるので、保温しないでください。
- おかゆは、でき上がったら保温せず、取り出してください。そのままにすると、のり状になったり、内ぶたに付いた水滴が落ちて、おかゆが水っぽくなることがあります。
- 保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
- 少量のごはんのときは内釜の中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
- 残ったごはんを長時間保温すると、黄ばんだり、かたくなったり、ごはんの上に水滴が落ちてべちゃべちゃになったりします。
- 12時間以上は保温せず、ラップで包み、冷凍庫での保存をおすすめします。

※**省エネ**メニューで炊飯したときは、保温温度がやや低くなり、長時間の保温に適しません。**保温**／**取消**ボタンを3回押して、通常の保温に切り替えてください。

1回押す→保温停止
2回押す→省エネ炊飯設定の解除
3回押す→通常保温の開始

※冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温かくはなりません。

つづく→

誤って保温を停止したときは

保温／**取消**ボタンを押して保温を停止してしまったときは、以下の方法で保温を再開してください。

無洗米の標準のとき

保温／**取消**ボタンを1回押すと、再び**保温**ランプが点灯して保温になります。

無洗米の標準以外のとき

・**保温**／**取消**ボタンを2回押すと、再び**保温**ランプが点灯して保温になります。
（**保温**／**取消**ボタンを1回だけ押したときは、初期設定（**無洗米**の標準）に戻ります。）

■ 保温を停止するには

保温／**取消**ボタンを押してください。
・**保温**ランプが消灯して、前回選んだ設定に戻ります。

■ 操作を途中で取り消すには

保温／**取消**ボタンを押してください。
・操作が取り消されて初期設定（**無洗米**の標準）に戻ります。

■ 炊込みメニューについて

・米は、白米または無洗米を使用して、6合までにしてください。
・調味料はよくかき混ぜてください。
・米を入れた後に、調味料と水を合わせて合数の目盛まで入れ、釜の底からしっかり混ぜてください。
※調味料と水がよく混ざっていなかったり、調味料が多すぎたりすると、うまく炊けないことがあります。
・具は、米1合に対して100g以下にして、水加減した後、上にのせてください。
※水加減する前に具を入れると、水加減が正しくできません。

■ おこわメニューについて

・米はもち米を使用して、6合までにしてください。
・もち米を入れた後に、よくかき混ぜた調味料と水を合わせて入れ、水加減をしてから釜の底からしっかり混ぜてください。
・具は、もち米1合に対して100g以下にして、水加減をした後、上にのせてください。
※具が多すぎるとうまく炊けません。
※やわらかめに炊きたい場合は、もち米を洗ったあと約30分ざるにあげておきます。
※うるち米を混ぜて炊く場合は、おこわの水位目盛より少し多めの水加減にしてください。

■ 炊き上がり時間の目安

メニュー				炊飯時間の目安
炊飯メニュー	無洗米／白米	かため×しゃっきり		約45～75分
		ふつう×しゃっきり		約45～75分
		やわらか×しゃっきり		約50～75分
		かため×ふつう		約50～75分
		ふつう×ふつう		約50～75分
			こしひかり	約50～75分
			あきたこまち	約50～80分
			つや姫	約50～70分
			ゆめぴりか	約55～70分
			ひとめぼれ	約50～65分
			ヒノヒカリ	約50～70分
		やわらか×ふつう		約50～75分
		かため×もっちり		約50～75分
		ふつう×もっちり		約50～75分
		やわらか×もっちり		約55～75分
		新米		約45～75分
		省エネ		約40～60分
		早炊き		約25～45分
	炊込み			約50～70分
ヘルシーメニュー	おかゆ			約60～70分
	玄米			約65～85分
	麦飯			約60～75分
	雑穀米			約60～70分
	おこわ			約55～65分
	低糖質			約60～65分

※ 上記は、すぐに炊いた場合の炊き上がりまでの時間の目安です。予約炊飯したときは、多少異なることがあります。

※ 炊飯時間は、炊飯量･米の種類･具の種類や量･水温・水加減などによって変動します。

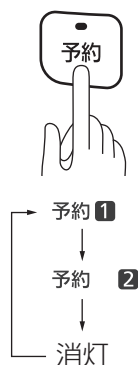
■ 米銘柄選択表

銘柄	**米銘柄**ボタン選択
あいちのかおり	**こしひかり**
あきさかり	**あきたこまち**
あきたこまち	**あきたこまち**
あきほなみ	**ゆめぴりか**
あさひの夢	**ゆめぴりか**
おいでまい	**ヒノヒカリ**
キヌヒカリ	**ヒノヒカリ**
きぬむすめ	**ヒノヒカリ**
きらら397	**ゆめぴりか**
銀河のしずく	**ひとめぼれ**
くまさんの力	**あきたこまち**
元気つくし	**ひとめぼれ**
こしいぶき	**こしひかり**
こしひかり	**こしひかり**
彩のかがやき	**ヒノヒカリ**
さがびより	**ヒノヒカリ**
ササニシキ	**ひとめぼれ**
新之助	**こしひかり**
青天の霹靂	**ヒノヒカリ**
だて正夢	**ゆめぴりか**
つがるロマン	**あきたこまち**
つや姫	**つや姫**
天のつぶ	**ひとめぼれ**
とちぎの星	**ヒノヒカリ**
なすひかり	**ヒノヒカリ**
ななつぼし	**ゆめぴりか**
にこまる	**ヒノヒカリ**
はえぬき	**つや姫**
ハツシモ	**つや姫**
ひとめぼれ	**ひとめぼれ**
ヒノヒカリ	**ヒノヒカリ**
ふさこがね	**ヒノヒカリ**
ふっくりんこ	**ヒノヒカリ**
まっしぐら	**ゆめぴりか**
みずかがみ	**ヒノヒカリ**
ミルキークイーン	**ヒノヒカリ**
森のくまさん	**ひとめぼれ**
雪若丸	**つや姫**
夢つくし	**あきたこまち**
ゆめぴりか	**ゆめぴりか**

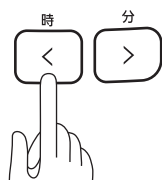
使いかた　予約炊飯

予約した時刻に炊き上げることができます。
※ 時刻が合っていることを確認してください。時刻がずれていたら設定する前に合わせてください。（→P12）

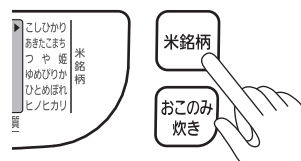
1 電源コードを接続したら、**予約**ボタンを押して**予約1**か**予約2**を選ぶ

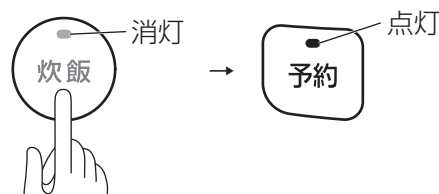
- **炊飯**ランプと予約時刻表示が点滅します。
- 途中で操作を取り消すときは**保温／取消**ボタンを押してください。

2 予約時刻を変更する場合は、**時・分**ボタンで変更する

- ボタンを押し続けると早送りできます。
- 設定した時刻は記憶されます。

※ 予約時刻は24時間表示です。

3 メニューを選ぶ

- **早炊き**・**炊込み**・**おこわ**は、予約炊飯では選べません。

※ **無洗米/白米**の標準（**新米**・**省エネ**・**早炊き**の◀が消灯）と、**無洗米/白米**の**新米**は、米銘柄を選べます。P16の **7** を参考にして設定してください。
（かたさ・食感の設定はできません。）

4 **炊飯**ボタンを押す

- **炊飯**ランプが消灯し、**予約**ランプが点灯します。
- 予約時刻が表示されます。現在時刻を確認したいときは、**時**または**分**ボタンを押すと約2秒間表示されます。

※ 予約を取り消したり、炊飯を途中で停止するときは、**保温／取消**ボタンを押してください。

予約した炊き上がりまでの時間が以下の時間より短い場合は、すぐに炊飯を開始します。

無洗米/白米 （標準・こしひかり・あきたこまち・つや姫・ゆめぴりか・ひとめぼれ・ヒノヒカリ）	1時間25分未満
無洗米/白米（新米）	1時間20分未満
無洗米/白米（省エネ）	1時間5分未満
おかゆ	1時間15分未満
玄米	1時間30分未満
麦飯	1時間20分未満
雑穀米	1時間15分未満
低糖質	1時間10分未満

● 炊飯を開始すると**炊飯**ランプが点灯し、予約した時刻に炊き上がります。ごはんが炊き上がると**保温**になります。

お手入れ

● 使用後は毎回お手入れをしてください。

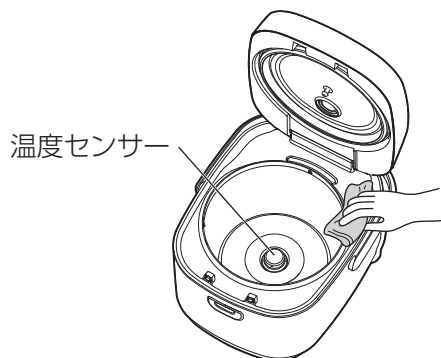
注意

● お手入れは、必ず炊飯や保温を停止し、電源コードを抜いて、内釜・本体が十分冷えてから行ってください。
● 本体は水洗いしないでください。

● 酸性･アルカリ性の強い洗剤･薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
● 汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
● こびりついた汚れなどを落とす際に、刃物やかたいものなどを使用しないでください。

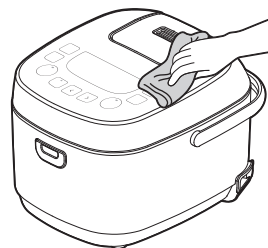
本体（内側）

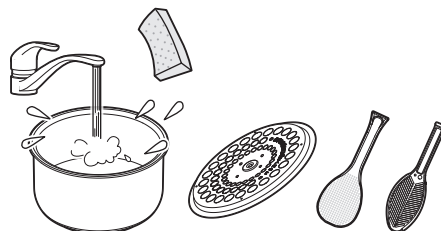
内釜や内ぶたを外して、よく絞ったふきんで拭く

※ こびりつきなどがある場合は取り除いてください。

● 温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにして使用してください。

本体（外側）

よく絞ったふきんで拭く

※ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、洗剤分が残らないように、かたく絞った布などで水拭きしてください。

内釜・内ぶた・しゃもじ
洗米棒（KRC-ME10のみ）

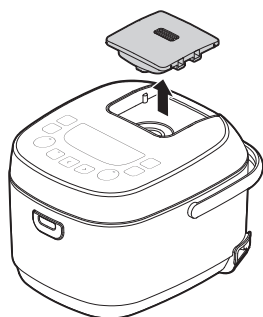
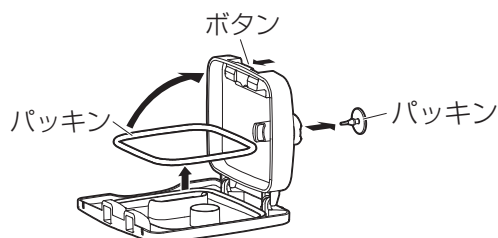
柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す

※ 洗った後はよく乾かしてください。
※ 湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。
※ 内ぶたの取り付け・取り外しについては、P12を参照してください。

内釜の汚れが落ちにくいときは

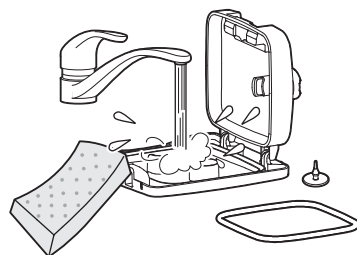
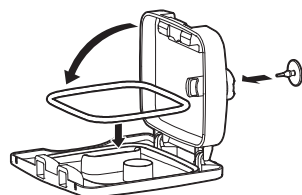
汚れが落ちにくいときや、炊込みなどの炊飯の後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

※柔らかいスポンジなどを使用してください。
※金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。
※洗った後はよく乾かしてください。

蒸気口キャップ

1 ふたから取り外す
・上に引いて取り外してください。

2 ボタンを押して蒸気口キャップのふたを開ける
・パッキンも取り外します。

● 蒸気口キャップ本体とふたの間のパッキンは、乱暴に取り外すと変形し、元に戻せないおそれがあります。

● ふたに付いている弁状のパッキンは、乱暴に取り外すと破損するおそれがあります。

3 柔らかいスポンジなどで水洗いする
・洗った後はよく乾かしてください。

4 蒸気口キャップのふたを閉じる
・パッキンも忘れずに付けてください。

5 元どおりにふたに取り付ける
・まっすぐ上から押し込んでください。

炊き込みごはん

使用メニュー：炊込み

材　料　（6合分）

鶏むね肉	130g	ごぼう	70g
にんじん	70g	しいたけ	2枚
こんにゃく	70g	米	6合

調味料

しょうゆ	大さじ3	酒	大さじ1
和風顆粒だし	大さじ1		

作りかた

1. 鶏むね肉は一口大に切る。
2. ささがきにしたごぼうを水に浸した後、水を切っておく。
3. こんにゃくは細切りにし、ゆでてあく抜きをしておく。
4. にんじんは細切り、しいたけは薄切りにする。
5. 洗米した米を内釜に入れ、調味料と水で**炊込み**の目盛6に合わせ、底からしっかりと混ぜる。
6. 米の上から具材をのせ、ふたを閉める。（具材と米は混ぜないでください。）
7. **炊込み**メニューを選び、**炊飯**ボタンを押す。
8. 炊き上がったら、ほぐしながら具材とごはんを混ぜる。

※ 調味料と水がよく混ざっていないとうまく炊けないことがあります。また、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。

赤飯

使用メニュー：おこわ

材　料　（6合分）

もち米	900g	あずき	100g

作りかた

1. あずきは洗って800mLの水を入れた鍋に入れ、沸騰させる。沸騰後、あずきをざるにあげ､ゆで汁を捨てる。鍋にあずきを戻し、1200mLの水を入れて、あずきの腹が割れずに指で押すとつぶれるくらいまでゆでる（約20分）。ゆであがったら、あずきとゆで汁に分け、冷ましておく。
   ※ あずきは必ずゆでてから使用してください。
2. 洗米したもち米を内釜に入れ、***1***のゆで汁を**おこわ**の目盛6まで入れ､底からしっかりと混ぜる。
3. ***1***のあずきを米の上に平らにのせ、ふたを閉める。（あずきと米は混ぜないでください。）
4. **おこわ**メニューを選んで、**炊飯**ボタンを押す。
5. 炊き上がったら、ほぐしながら混ぜる。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みの上、以下の点を確認してください。

状態	考えられる理由	処置
ボタンを押しても動作しない	●電源コードが接続されていない	●マグネットプラグを本体背面に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	●マグネットプラグが外れている	●本体背面の差し込み口にマグネットプラグを接続してください。
ごはんがかたい、ごはんがやわらかい	●米の量が正しくない	●計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→P13)
	●水の量が正しくない	●炊飯する米とメニューに合った水の量を入れてください。(→P14)
	●炊飯メニューをまちがえている	●米に合った正しいメニューを選んでください。(→P15)
	●**省エネ**·**早炊き**メニューで炊飯するとごはんがかたく炊き上がることがある	●通常のメニューで炊飯するか、水の量を調節してみてください。
	●吸水済みの米を炊くと、やわらかくなることがある	●**早炊き**メニューで炊飯してみてください。
		●**省エネ**メニューで吸水済みの米を炊くときは、**炊飯**ボタンを2度押しして**浸した米**を点灯させて炊飯してください。(→P16)
	●内ぶた·蒸気口キャップが正しく付いていない	●内ぶた・蒸気口キャップを正しく取り付けてください。
	●炊飯する場所の標高が高い	●標高が高いと、炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。
	●本体と内釜の間に異物（米つぶや焦げ付きなど）が挟まっている	●本体内側と内釜をお手入れしてください。(→P21、22)
	●麦飯、雑穀米を炊いた	●麦や雑穀の量が多い可能性があります。炊飯容量を確認してください。(→P15)

状態	考えられる理由	処置
炊き込みごはんやおこわがうまく炊けない	●調味料が下のほうに沈んでいる	●具材をのせる前に、水と調味料を釜の底からしっかりと混ぜてください。
炊飯ができなかった	●炊飯の途中で電源コードが抜けたり、停電したりした	●炊飯の途中で電源が切れると炊飯ができません。
	●予約時刻を24時間表示の時刻で設定していない	●炊き上がりの時刻を24時間表示で設定してください。(→P20)
ごはんにむらがある、仕上がりが悪い	●ごはんのほぐしかたが不十分	●炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。(→P17)
白い膜ができる	●米のでんぷん質が多い	●無洗米などは表面にでんぷん質が付いていることがあるので、軽くすすいでから炊飯してください。
ごはんが焦げる	●水が少ない	●水の量を正しく量ってください。(→P14)
	●洗米が不十分でぬかが残っている	●ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→P13)
	●**省エネ**·**早炊き**メニューで炊飯すると、ごはんの底面が乾燥することがある	●標準で炊飯してみてください。
	●麦を混ぜて炊飯した	●麦が入っているとおこげができやすくなります。気になる場合は、麦をよく洗ってから加えてください。
	●麦を混ぜて予約炊飯をした	●麦飯は予約炊飯をすると、おこげが濃くなることがあります。
炊飯中にふきこぼれる	●水が多すぎる	●水の量を正しく量ってください。(→P14)
	●洗米が不十分でぬかが残っている	●ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→P13)
	●おかゆを**おかゆ**メニュー以外で炊いている	●おかゆは**おかゆ**メニューで炊いてください。(→P15)

状態	考えられる理由	処置
ごはんがこびりつく	●少ない量で長時間保温している	●少ない量で長時間保温しないでください。
	●ごはんがやわらかい	●やわらかいごはんはこびりつきやすくなります。長時間保温せず、内釜は早めに洗ってください。
ごはんが黄ばむ におう	●ごはんが長時間内釜に入ったままになっている	●ごはんを長時間内釜に入れたままにしないでください。（目安として12時間以内）
	●アルカリイオン水、硬度の高いミネラルウォーターなどで炊飯した	●アルカリイオン水、硬度の高いミネラルウォーターなどは使わないでください。
	●麦を混ぜて炊飯した	●麦飯は時間が経つと変色したり、においが出やすくなるので、早めにお召し上がりください。
保温したごはんがかたくなった	●少量のごはんを保温した	●少量のごはんを保温するときは中央に寄せてください。または、保温せずラップなどで包んで冷凍保存してください。
	●ふたが開いていた	●ふたが開いていると適切に保温ができません。
表示部がくもる	●内釜と本体の間に水分が入って、蒸気が発生した	●内釜をセットする前に、内釜の外側、本体の内側の水滴を拭き取ってください。
	●本体内部と室温の温度差によって、表示部内側が一時的にくもっている	●使用にともない、くもりは取れてきます。くもりがひどくなったり、長期間続くようであれば、内部に水が入っている可能性があります。修理専用コールへご相談ください。
水がはじけるような音がする	●内釜の外側・本体の内側に水滴が付いている	●内釜をセットする前に水滴を拭き取ってください。
炊飯中にカチカチという音がする	●火力を調節している	●異常ではありません。そのままご使用ください。

状態	考えられる理由	処置
炊飯がうまくできなかった エラー表示 E8	●炊飯中に10分以上停電した	●**保温**／**取消**ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 停電の復旧後は、停電前の状況によって、炊飯を再開したり、停止したりします。炊飯を再開した場合でも、停電の影響により、うまく炊けないことがあります。
炊飯ができなかった エラー表示 E9	●室温または水温が低すぎた ●炊飯開始後、温度センサーが正常な温度上昇を検知できなかった	●**保温**／**取消**ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 室温または水温が5℃以下では使用しないでください。また、温度センサーに汚れがついていないか、破損していないか確認してください。 解決できない場合は、修理専用コールへご相談ください。
炊飯ができなかった エラー表示 U01	●温度センサーが高温になり異常を検知した	●**保温**／**取消**ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 **保温**／**取消**ボタンを押してふたを開け、30分以上冷ましてください。 解決できない場合は、修理専用コールへご相談ください。
動作しない 上記以外のエラー表示 E○	●内部の異常を検知した	●使用を停止し、修理専用コールへご相談ください。
予約炊飯が設定ができない	●電源コードが接続されていない	●マグネットプラグを本体背面に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
時刻設定ができない	●炊飯器が動作中	●炊飯中・保温中・予約中は設定できません。何も動作していないときに設定してください。
	●電源コードが接続されていない	●マグネットプラグを本体背面に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
本体や内釜、ごはんなどがにおう	●使い始めのうちはプラスチックやゴムのにおいを感じることがある	●使用にともない少なくなります。

故障かな？と思ったら　つづき

状　　態	考えられる理由	処　　置
電源コードを抜き差しすると時計が12:00になる	●内蔵電池が消耗している	●電源コードを接続したまま時刻を設定してください。 ●電池交換については修理専用コールへお問い合わせください。
電源コードが抜けているとき、時計が表示されない		

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

廃棄について

● 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいがする
- その他異常や故障がある

▶

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店またはアイリスコールに点検を依頼してください。

仕様

電源		AC 100V（50 ／ 60Hz共用）
定格消費電力（炊飯時）		895W
炊飯容量（最大）	無洗米/白米/新米/早炊き/省エネ	1.8L（10合）
	玄米/麦飯/雑穀米/おこわ/炊込み	1.08L（6合）
	低糖質	0.90L（5合）
	おかゆ	全がゆ：0.45L（2.5合）、5ぶがゆ：0.27L（1.5合）
区分名※1		H
蒸発水量※1		40.5g
年間消費電力量※1		124.7kWh ／年
1回あたりの炊飯時消費電力量※1		197.6Wh
1時間あたりの保温時消費電力量※1		22.6Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※1		0.36Wh
1時間あたりの待機時消費電力量※1		0.30Wh
製品寸法		幅278×奥行345×高さ250mm
質量		4.5kg
電源コード		長さ約1.0m

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

※ 実際に使用するときの消費電力量は、米の量・炊飯のメニュー・周囲の温度などによって変わります。

※1 家庭用品品質表示法にもとづく「電気ジャー炊飯器」の省エネ法関連表示です。蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器の外に放出した水の質量で、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。白米の省エネメニューで計測。

※ お買い上げ時は省エネメニューに設定されています。お好みに応じて炊飯メニューを選んでください。

コピーをして、切り取ってご使用ください。

銘柄選択表

米銘柄ボタン選択	銘柄
こしひかり	あいちのかおり こしいぶき こしひかり 新之助
あきたこまち	あきさかり あきたこまち くまさんの力 つがるロマン 夢つくし
つや姫	つや姫 はえぬき ハツシモ 雪若丸

米銘柄ボタン選択	銘柄
ゆめぴりか	あきほなみ あさひの夢 きらら397 だて正夢 ななつぼし まっしぐら ゆめぴりか
ひとめぼれ	銀河のしずく 元気つくし ササニシキ 天のつぶ ひとめぼれ 森のくまさん

米銘柄ボタン選択	銘柄
ヒノヒカリ	おいでまい キヌヒカリ きぬむすめ 彩のかがやき さがびより 青天の霹靂 とちぎの星 なすひかり にこまる ヒノヒカリ ふさこがね ふっくりんこ みずかがみ ミルキークイーン

ジャー炊飯器　ME10型　　保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

<table>
<tr><td colspan="2">お買い上げ日 ※
年　月　日</td><td colspan="2">保証期間　**お買い上げ日より：1年間**
ただし、消耗品（付属品・内釜のコーティングなど）を除く</td></tr>
<tr><td rowspan="2">お客様</td><td>お名前</td><td rowspan="2">※販売店</td><td rowspan="2">住所・店名

電話（　　）　-</td></tr>
<tr><td>ご住所　〒

電話（　　）　-</td></tr>
</table>

販売店様へ：　※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

1 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
2 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
3 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
4 ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
5 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
④ 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
⑥ 本書のご提示がない場合
⑦ 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
6 本書は日本国内においてのみ有効です。
7 本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。
※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社
〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ https://www.irisohyama.co.jp/

お客様サポート
24時間365日
Web即時回答サービス

専用パーツのご購入
アイリスオーヤマ
公認通販サイト

製品に関するお問い合わせ アイリスコール 0120-311-564（通話料無料）／修理に関するお問い合わせ 修理専用コール 0800-170-7070（通話料無料）
【お電話での受付時間】平日 9:00～17:00、土日祝日 9:00～12:00／13:00～17:00（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

220621-CKJ-QIU-01

お客様へ

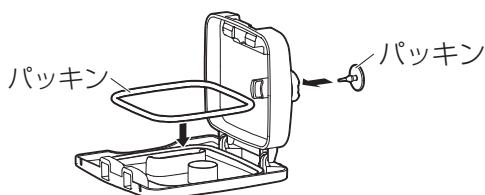
ジャー炊飯器シリーズ

このたびは、お買い上げいただきありがとうございます。

ふたのパッキンについて

- **パッキンは取り外せませんので、無理に引っ張らないでください。**
  お手入れの際に取り外さないでください。パッキンが元どおりに取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。

蒸気口キャップのパッキン

お手入れ後は、蒸気口キャップにパッキンを忘れずに取り付けてください。

表示部のくもりについて

長期間使わなかったり、本体内部と室温に温度差があると、表示部がくもることがあります。表示部がくもる場合は、以下の点を確認してください。

■内釜の外側に水滴がついていませんか？
→内釜と本体の間に水分が入ると、本体内部に水が入り、表示部のくもりや故障の原因になります。

■炊飯や保温をすると、くもりが消えますか？
→しばらく使用しても、くもりが長期間続いたり、ひどくなったりする場合は、内部に水が入っている可能性があります。その場合は、修理専用コールへご相談ください。

ふきこぼれについて

- おかゆを**おかゆ**メニュー以外で炊飯すると、ふきこぼれることがあります。
- 洗米不足の白米を炊いたり、米の量に対して水を入れ過ぎたりすると、ふきこぼれることがあります。

無洗米を炊飯するときは

無洗米は水が白くにごることがあります。
そのまま炊飯すると、ふきこぼれたり、焦げができたりします。
水が白くにごるときは、1 ～ 2回軽くすすいでください。

炊飯コースについて

お買い上げ時は、**省エネ**コースに設定されています。
お好みによってコースを変更してください。

省エネ：消費電力を抑えて炊飯します。
・通常のメニューに比べて固めに炊き上がります。
・ふたを開けたときに、内釜の後ろに水がたまることがあります。
　ふきんなどで拭き取ってください。

無洗米・白米
・省エネコースよりふっくらとつやのあるごはんが炊き上がります。
・**米銘柄**ボタンで米銘柄を選ぶことができます。

アイリスオーヤマ株式会社

190521-CKJ-CKJ-01